Œufs bénédicte

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
	30min	Fácil	Econômico	Select	6 pessoas

Ingredientes

- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive Gourmet
- 1dl de vinaigre Gallo de Vin Blanc
- Pour la sauce hollandaise:
- 5 jaunes d'oeufs
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel et poivre à votre convenance
- -
- Pour les oeufs:
- 6 oeufs

Modo de preparação

1. Pour la sauce hollandaise:
2. Faire chauffer l'huile d'olive Gallo Gourmet et réserver.
3. Dans un bol en céramique, déposer les jaunes d'oeufs, les 5 cuillères à soupe d'eau et le jus du citron
4. Battre avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange lisse ayant doublé de volume.
5. Faire cuire à feu très doux au bain-marie en continuant à battre.
6. Sans cesser de battre, ajouter petit à petit l'huile d'olive Gallo Gourmet.
7. A feu doux, battre jusqu'à obtenir une crème, mais sans laisser bouillir.
8. Pour savoir lorsqu'elle est à point, relever le fouet - la crème devra laisser une trace en glissant.

9 Retirer du feu, assaisonner avec du sel et du poivre.

10 Couvrir et réserver à température ambiance pour éviter que la crème ne refroidisse avant d'être servie.

11 L'eau du bain marie ne doit pas couler dans le bol.

12

13 Pour pocher les oeufs:

14 Dans une casserole, faire bouillir 9 volumes d'eau pour un de vinaigre de vin blanc Gallo et créer un mouvement en spirale à l'aide d'un fouet.

15 Placer l'oeuf au centre de façon à ce qu'il se replie sur lui.

Produtos utilizados

Gourmet

Huile d'Olive Vierge Extra

Vin Blanc

Vinaigre Quotidiens

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide